

鹿児島産トウガラシのブランド化に挑戦する

～鹿児島大学農学部・坂上潤一教授～

栽培研究と産学連携活動を同時にスタート

鹿児島大学農学部の坂上潤一教授は熱帯農業の専門家として、アフリカや東南アジアで作物生産の研究を行ってきた。2013年6月に鹿児島大学に赴任、「鹿児島の温暖な気候に適した作物を地域ブランドにできないかと考え始めました(坂上氏)」。南米原産で国内消費の9割を輸入に頼るトウガラシに着目し、14年の栽培研究開始と共に本センターやかごしま産業支援センター、鹿児島TLO、鹿児島県工業倶楽部を通じた産学連携活動にも着手した。

「講演会などでトウガラシ栽培に興味を持った2つの農業生産法と15年に共同研究を開始しました(同)」。条件の異なる圃場での栽培方法や適性品種を探索した。同時に食品企業等も加えた産学官連携組織、鹿児島トウガラシ素材研究会を発足、ブランド化への足掛かりとした。さらに大学院生をベトナム、インドネシア等に派遣、現地の大学とトウガラシの遺伝子解析等の国際共同研究を行っている。

17年には農林水産省の公募事業^{注1}に採択、29の大学、国や都道府県の研究所、企業など国内でのトウガラシ類研究をカバーする「トウガラシ研究ネットワーク」を形成した。

「トウガラシは日本各地で地域の特産化が図られる魅力的な素材。研究者が一堂に会する

ことで、情報共有や新たな知見が得られる有意義な場ができました(同)」。研究室の学生たちも、企業と連携して栽培や商品化に挑戦するプロジェクトを組織、地域貢献活動を開始す

る。活動は大学の支援を受け、新聞等でも取り上げられて次第に注目を集めて行く。

18年には新たな公募事業^{注2}に採択、トウガラシ研究ネットワークが主催する公開シンポジウムを11月に開催。県内外の研究者、生産者、食品企業や一般市民など百名近くが参加した。

坂上研とトウガラシ栽培の共同研究に取り組む寺田農園の有馬義人氏は「9品種栽培した結果、ハバネロに絞ることにした」と語る。超激辛種としての知名度があり、鹿児島産をアピール



坂上 潤一 教授



研究室の学生達が栽培、収穫、商品開発の実験等に従事。



◀大学院生(当時)の小森健太氏(左端)は遺伝資源の探索にベトナムに留学

トウガラシ研究開発の目的

- ・ 不良環境に対する生長反応性を明らかにする。
- ・ 持続的栽培方法を確立する。
- ・ 新規の商品開発に資する知見を提供する。
- ・ 地域問題解決のための生産体系を構築する。



坂上研が栽培した主な品種(上左からタバスコ、インドネシア、島唐辛子、下左からハバネロ、バナナクリーム)



シンポジウム会場では商品の展示・試食も。様々な可能性に期待する声が聞かれた。(18.11.24)

してブランド化できると考えている。「六次産業化を視野に地元のパン、海産物、飲食店等とのコラボ商品を進めています(有馬氏)」。

デスデスソースの発売でブランド化に弾み

その目玉が昨年商品化された「デスデスソース」。飲食店メブキを営む荒堀勝由氏とウェブメディア KagoshimaniaX (カゴシマニアックス) を運営する中園信吾氏が企画した。近々激辛ブームが来そうだ。デスデス (Death × Death) という名の鹿児島産激辛商品を作りたいと検索して坂上氏と出会う。少量もらったハバネロで、1週間後に試作品を届けた。「寺田農園さんを紹介されて原料調達、すぐに商品開発を始めました(荒堀氏)」。製造所探しなど苦勞もしたが、出会いから3カ月後に商品見本が完成する。「全国のウェブメディアが集まる展示会に出品したら即完売。注文も多数もらえました(中園氏)」。鹿児島県特産

品コンクールにも寺田農園と出品、受賞は逃したもののバイヤーと出会い商談が広がった。

カゴシマニアックスは月間30万PVの人気メディア、中園氏はテレビ・ラジオのレギュラーも持つ。荒堀氏のハンバーガーもインスタで話題と発信上手。「商品名と商品コンセプトからスタートしたのが僕らの強み。生産が追い付かない人気です」と荒堀氏。寺田農園の有馬氏も「出口が増えると安定生産できる。商品を契機に業務卸の商談も進行中です」と期待する。

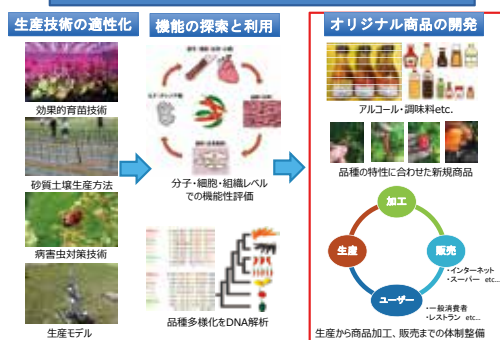
成分分析を行った本学農学部の加治屋勝子講師は「トウガラシの辛味成分は鹿児島産の方が熱帯産よりも多い。辛いトウガラシ作りに適した環境と考えられます」と語る。枯れるのが遅く8月から12月まで収穫できるのも利点。「5年間研究を進めながら、幅広いネットワークを築きました。関連商品は今後も増える見込みです」と坂上氏。鹿児島をトウガラシの一大拠点にする夢は、遠からず実現しそうだ。

(国立大学法人鹿児島大学 産学・地域共創センター 特任専門員 平原 彰子)



「試行錯誤の結果が実り始めた」と有馬氏。『ハバネロ入り黒さつま鶏みそ』は南さつま市の飲食店と開発。

トウガラシ ブランド化の3本柱



荒堀氏(左)、中園氏(右)とデスデスソース。人気を博したウェブメディアびっくりセール(東京)。メブキのハンバーガー。

注1) 戦略的技術開発拠点形成事業(うち研究ネットワーク形成事業)

注2) 革新的技術開発・緊急展開事業(うち技術開発・成果普及等推進事業)